MÁS INFORMACIÓN
Tel 941 303 730
Fax 941 303 740
info@dolmar.es
www.dolmar.es

BICLAR DOLMAR

APLICACIONES

BICLAR DOLMAR, producto creado para optimizar la clarificación y la eliminación de compuestos oxidados y oxidables de los vinos ecológicos, no contiene gluten, sus componentes no están modificados genéticamente y no presenta alérgenos.

Dentro de la composición de **BICLAR DOLMAR** encontramos:

Carbón vegetal activado, con alto poder de adsorción, está especialmente indicado para la eliminación de compuestos oxidados y oxidables, evitando de este modo el pardeamiento de mostos y vinos.

Mezcla de proteínas vegetales de guisante, formuladas para la clarificación de vinos blancos, actúa frente a los amargores y verdores de los vinos blancos, confiriéndoles una mejora organoléptica notable.

Bentonita de naturaleza activada, capaz de eliminar las proteínas inestables presentes en el vino, respetando las características organolépticas de los vinos tratados.

Gracias a su activación, la dosis a utilizar de **BICLAR DOLMAR** es menor que con otro tipo de clarificantes, produciendo un reducido volumen de lías y por lo tanto una mínima pérdida de vino.

Tras su utilización es importante realizar un test de estabilidad proteica.

DOSIFICACION

Dosis entre 20 y 180 g/Hl.

Dosis máxima legal 180 g/Hl.

MODO DE EMPLEO

Disolver BICLAR DOLMAR en 10 veces su peso en agua.

Dejar hinchar durante al menos 2 horas e incorporar al mosto o vino de forma regular a fin de obtener una mezcla homogénea.

Aconsejamos para ello el Racor de Clarificación Dolmar.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 10 kilos.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz, en un entorno seco y exento de olor, a una temperatura comprendida entre 5-20 ºC.

Embalaje abierto: utilizar rápidamente.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 479/2008 y 606/2009 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.
AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.
NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

Dolmar. Productos. Polígono Entrecarreteras. C/La Industria 22. 26200 Haro. La Rioja. España

FT 92/01-02-2015